



Effects of Color Preference and Atmosphere of Visualized Dining Situations on Choice of Tableware Color

著者	索米亜
発行年	2019
その他のタイトル	食器の色選択における色嗜好と視覚化食事場面の雰囲気の影響
学位授与大学	筑波大学 (University of Tsukuba)
学位授与年度	2018
報告番号	12102甲第9126号
URL	http://hdl.handle.net/2241/00156758

氏 名	索米亜
学 位 の 種 類	博士（感性科学）
学 位 記 番 号	博甲第 9126 号
学位授与年月	平成 31年 3月 25日
学位授与の要件	学位規則第4条第1項該当
審 査 研 究 科	人間総合科学研究科
学位論文題目	Effects of Color Preference and Atmosphere of Visualized Dining Situations on Choice of Tableware Color (食器の色選択における色嗜好と視覚化食事場面の雰囲気の影響)
主 査	筑波大学教授 博士（工学） 花里俊廣
副 査	筑波大学講師 博士（医学） 首藤文洋
副 査	筑波大学教授（連携大学院） 工学博士 氏家弘裕
副 査	筑波大学教授 Ph.D. 小山慎一

論文の内容の要旨

索米亜氏の博士学位論文は、色彩に関する嗜好と視覚化された食事場面の雰囲気がどのように食器の色選択に影響を与えるかを検討し、雰囲気の影響が色の好みによって大きなことを明らかにしたものである。その要旨は以下のとおりである。

著者の論文は、状況の説明に新しい工夫を凝らしている。それは、人々の感性プロセスを援助するためには、モノが使われる状況を視覚化して示すことが重要であるという発想に基づくものである。

また、著者は、様々な事象が、状況と雰囲気が深く関係していることを示しており、雰囲気を研究することは、状況を研究することに他ならないとする立場に立っている。プロダクトの利用場面を考えると、食事場面は最も一般的な毎日の体験であるだけでなく異なる文化においても共通の体験であり、何かを食べるという以上のものを含んでいる。そこで食事場面の雰囲気をどのように与えるとどのような効果があるのか検証しようとしている。

一方色彩は、文化や社会、生活において重要な意味を持ち、色彩の好みは食事の場面でも重要な意味をもち、テーブルウェアの色に着目した研究は、今までもいくつか見られるものの、これらの研究は食欲との関係で扱われることが多いと指摘している。プロダクトと色彩の意志決定をめぐる研究を調べたところ、色彩の好みには、「ユニバーサルなレベル」や「文脈におけるレベル」のなど、いくつかのレベルの違いがあることを確認しており、ここでは、その中の一つである「状況における色彩の好み」を扱うこととしている。

このように、著者の論文の主たる目的は、テーブルウェアという状況設定の中で色彩の好みはどんなであるかを調査し、異なる食事の場面で人々があるテーブルウェアの色をなぜ選択するかを理解し、食事の雰囲気によってテーブルウェアの色を予想し、視覚化された食事の状況は、色の好み

に反映するのかを明らかにすることである。

この研究は、実験 1、2、3 の分析とその解釈からなる。

実験 1 の目的は、食事に関する状況を視覚化の際の表現の抽象化の程度が、どのように色彩の好みに影響を与えるかを明らかにすることである。つまり、単純に視覚化したものと複雑に視覚化したものとの比較研究を行おうというものである。「単純な視覚化」と「複雑な視覚化」によって、伝わる雰囲気の違いを評価するための予備実験的な意味を持つものである。

実験 2 は、テーブルウェア（食器）の色を収集し、色彩が提示を提示することで、実験協力者の純粋な色彩の好みと、テーブルウェアとしての色彩の好みを比較を行った。

実験 3 がこの研究の主要な実験であり、実験 1 から、適切な抽象度で視覚化された食事の状況を用い、実験 2 で用いられた色彩の好みと印象について実験を行う。Likert 尺度を用いて、食事の場面の雰囲気を計測し、それにマッチすると思われるテーブルウェアの色彩を選択評価を行うものである。またなぜ、この色彩を選んだかについての質問もあわせて行っている。

実験の結果を整理すると、視覚化された食事の状況の単純さは、どのように雰囲気を捕まえて理解するかに影響を与えると結果が得られた。さらに、女性の方が視覚化された状況を認識する際により敏感であることを示した。

結果として、著者はテーブルウェアの色彩の選択は、単純な個人の色彩の好みのみでは決められず、食事の状況の雰囲気が選択に影響を与えることを明らかにしている。しかし、既往文献では似たような状況において色彩の好みが最も重要な要素であると言われている。こうした事柄を総合的に考察し、個人的なプロダクトと環境的なプロダクトという違いによって色選択に対して色彩そのものの好みが変わった役割を果たすのではないかという解釈が可能であるとし、加えて、雰囲気の捉え方には性差があることも示している。

審査の結果の要旨

（批評）

用いた色彩がある程度限定的であることや、雰囲気を示す視覚表現の抽象レベルの段階が限定的であるなどの課題は見られるが、論旨が明快で、一つ一つの事象の展開や理論的なつながりが明快であるので、論文としてわかりやすく、力強い。また、視覚化という方法論を新しく取り入れているという点で、極めて先進的である。また、そのために、例えば、単純化された食事の視覚化と複雑なままの食事の視覚化という、2 項対立の図式のみならず、それぞれの意味の形を明らかにするなどのように、あたらしい研究を生む可能性を秘めている。

平成 31 年 1 月 16 日、学位論文審査委員会において、審査委員全員出席のもと論文について説明を求め、関連事項について質疑応答を行い、最終試験を行った。その結果、審査委員全員が合格と判定した。

よって、著者は博士（感性科学）の学位を受けるのに十分な資格を有するものと認める。